

الدجاج المشوي في الفرن مع الليمون والأعشاب

زمن التحضير: 90 دقيقة

المقادير:

- 1 دجاجة صغيرة (1 كيلوجرام تقريباً)
- 2 ليمونة متوسطة الحجم
- 2 عود روزمارى
- 4 عود زعتر (أو 2 ملعقة زعتر مجفف)
- 1/2 ملعقة كبيرة بودرة ثوم
- 2 رشّة زيت زيتون
- 4 حبات بطاطس متوسطة الحجم
- 2 فص ثوم مفروم
- ملح البحر
- فلفل أسود

طريقة التحضير :

1. تُتبل الدجاجة بعصير ليمونة واحدة مع الملح و الفلفل الأسود الطازج وبودرة الثوم، ونصف كمية الروزمارى والزعتر. يُغطى ويُترك في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل ليُتبّل.
2. يُسخن الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية.
3. تُقشر البطاطس وتُقطع الى شرائح وتوضع فى صينية فرن. يوضع الثوم المفروم والملح والفلفل و الزعتر والروزمارى ورشة زيت الزيتون. تُخلط البطاطس معاً ثم ترص في صينية الطهي بالفرن .
4. يوضع الدجاج المُتبّل على البطاطس ويرش المزيد من الزعتر على السطح وتُرص شرائح الليمون فوق الدجاجة ثم رشّة من زيت الزيتون.
5. تُطهى الصينية مكشوفة لمدة من 60 إلى 75 دقيقة أو حتي تمام نضج الدجاجة والبطاطس. تختلف أنواع الأفران فيما بينها، لذلك إذا كان هناك احتمال أن يحترق وجه الصينية، يمكن تغطيتها بورقة من الالومنيوم الفضي حتى منتصف مدة الشوي في الفرن. يُفضل تقديمها مع الأرز الأبيض وسلطة خفيفة.